

I. PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang

Bakso merupakan makanan yang sudah tidak asing lagi di Indonesia dan konsumennya terdiri dari berbagai lapisan masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya penjual bakso, mulai dari restoran-restoran, warung-warung kecil maupun gerobak dorong.

Bahan dasar yang dikenal untuk pembuatan bakso adalah daging sapi, ikan dan babi. Diantara jenis daging tersebut daging sapi paling umum digunakan.

Peralatan yang digunakan untuk membuat bakso juga bervariasi dari yang sangat sederhana sampai yang serba mesin. Hal ini tergantung pada skala usaha yang dilakukan. Pemakaian mesin untuk skala besar akan lebih efisien dan menjamin keseragaman bentuk, ukuran dan kualitas bakso yang dihasilkan. Untuk ukuran rumah tangga, penggilingan daging dan bumbu dapat dilakukan dengan menyewa mesin penggiling yang terdapat di pasar-pasar (Astawan dan Astawan, 1989).

Di negara lain produk sejenis bakso dikenal dengan nama *meatball*. Beberapa istilah yang diberikan menurut Fulton (1983) antara lain : *Party meatballs*, *Polpette (Italian Meatballs)*, *Morrocان Meatballs*, *Königsberger Klöppe (Meatballs in Lemon and Caper Sauce)*, *Curried Koftas (Indian Meatballs)*, *Porcupines*, *Smoked Chinese Meatballs*, *Swedish*

Meatballs (Hamilton, 1977) dan *Ninh Hoa Grilled Meatballs* (Dong dan Kiesel, 1991).

Tingkat harga bakso bervariasi tergantung jumlah bahan dasar, yakni daging yang ada dalam adonan. Harga daging yang relatif tinggi dan beragamnya daya beli menimbulkan berbagai alternatif penggunaan bahan pengisi atau bahan pengikat yang terdiri dari bahan berpati, untuk diterapkan dalam pembuatan bakso sebagai substitusi sebagian daging. Berdasarkan penelitian Triatmojo (1992) dinyatakan bahwa penggantian daging sapi sebaiknya tidak lebih dari 50 %, agar didapat komposisi, kualitas fisik dan sifat organoleptik yang seragam.

Adanya kenyataan bahwa jumlah bahan pengisi yang ditambahkan dalam formulasi bakso bervariasi, menyebabkan terjadinya penurunan kandungan protein. Hal ini menimbulkan gagasan untuk mengkombinasi penggunaan daging dan tepung tapioka yang telah umum penggunaannya dengan tepung kedelai yang mempunyai kadar protein nabati tinggi dalam pembuatan bakso, sehingga masalah kekurangan protein pada produk ini dapat teratasi.

Dalam memproduksi bahan pangan sudah barang tentu hasil pengolahan harus sesuai dengan apa yang dikehendaki konsumen, yang dikenal dengan istilah mutu/kualitas. Kesesuaian itu menyangkut sifat-sifat bahan yang dinilai secara subyektif dan obyektif (Kartika dkk., 1988).

Kramlich *et al.* (1982) yang dikutip Asyhari (1983) menyebutkan bahwa belum ada standar umum mutu yang digunakan untuk mengidentifikasi *meatball* dalam kuah, yang ada adalah peraturan dari *Federal Meat Inspection Service* yang menyatakan bahwa *meatball* dengan kuah tidak boleh dibuat dari daging yang mengandung lemak lebih dari 30 persen.

Pada penelitian ini kualitas bakso dinyatakan sebagai hasil dari pengukuran tekstur, kandungan protein dan organoleptik. Diharapkan dengan ketiga parameter tersebut dapat diketahui sejauh mana keberadaan bakso dapat diterima konsumen.

I.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh substitusi bahan dasar (daging sapi) dengan tepung tapioka dan tepung kedelai terhadap tekstur, kadar protein dan organoleptik bakso.